BIEN GERER UN CAFE BAR ET/OU BRASSERIE RESTAURANT

FICHE CONSEIL

BIEN GERER UN CAFE ET/OU BRASSERIE RESTAURANT

SOMMAIRE

Page

FICHE 1 : ENVIRONNEMENT JURIDIQUE DE LA PROFESSION

1. CONDITIONS D'ACCES A L'ACTIVITE DE DEBITS DE BOISSONS 4
2. LA LICENCE D'EXPLOITATION 4
3. RESTAURANTS DE TOURISME 7
4. CONVENTION DE BRASSEUR 8
5. DELIVRANCE D'UNE NOTE 11
6. ERREUR SUR LA MARCHANDISE 12
7. REPRESSION DE L'IVRESSE PUBLIQUE ET PROTECTION DES MINEURS 13
8. REVENTE DE TABAC DANS LES CAFES 14
9. TARIFS TELEPHONIQUES 16
10. VENTE A CREDIT 17
11. FUMER… NE PAS FUMER 17
12. TARIF DE NUIT DANS LES DEBITS DE BOISSON 18
13. APPAREILS ET JEUX DANS LES CAFES 19
14. DIFFUSION DE MUSIQUE 20
15. AFFICHAGE DES PRIX 25

FICHE 2 : PRINCIPALES SPECIFICITES COMPTABLES, FISCALES ET SOCIALES

1. PARTICULARITES COMPTABLES 26
2. PARTICULARITES FISCALES 26
3. PARTICULARITES SOCIALES 29

FICHE 3 : PRINCIPALES ZONES DE RISQUES A ANALYSER

1. LA CAISSE 31
2. LES ASSURANCES 32

FICHE 4 : LES OUTILS DE GESTION

1. LES INDICATEURS A SUIVRE 33
2. LES TABLEAUX DE BORD 34

CONCLUSION 35

FICHE CONSEIL

BIEN GERER UN CAFE ET/OU BRASSERIE RESTAURANT

Créateur, repreneur d'un café, bar, brasserie, restaurant, il vous appartient de le gérer au mieux afin d'assurer sa pérennité et son développement.

Le métier de chef d'entreprise est difficile, il requiert non seulement des aptitudes techniques et une qualification professionnelle, mais également des compétences commerciales et financières et enfin des aptitudes à gérer, animer, motiver les équipes.

Gérer une entreprise au « feeling » (de façon intuitive) se révèle souvent dangereux. Dans un environnement incertain, irrégulier et parfois imprévisible, il est absolument nécessaire de mettre en place des outils de gestion afin d'être en mesure de maîtriser l'évolution de son entreprise et de parer rapidement aux défaillances qui peuvent survenir.

C'est la raison pour laquelle TRIGONE CONSEIL a conçu ce petit guide de réflexion qui, loin d'être exhaustif, vise à appréhender les points clés de la gestion d'un café bar brasserie restaurant.

Ø FICHE 1 ENVIRONNEMENT JURIDIQUE DE LA PROFESSION

Ø FICHE 2 PRINCIPALES SPECIFICITES COMPTABLES, FISCALES ET SOCIALES

Ø FICHE 3 PRINCIPALES ZONES DE RISQUES A ANALYSER

Ø FICHE 4 LES OUTILS DE GESTION

FICHE N° 1

ENVIRONNEMENT JURIDIQUE DE LA PROFESSION

1/ CONDITIONS D ACCES A L ACTIVITE DE DEBITS DE BOISSONS.

La loi pose comme conditions préalables à l'ouverture d'un débit de boissons que le commerçant n'ait pas subi de condamnations pour crimes, délits ou commis des infractions relatives aux stupéfiants ou délits de proxénétisme.

Une déclaration doit être effectuée auprès des autorités municipales avant ouverture ou mutation. Cette déclaration est transmise au Procureur de la République puis aux autorités de police pour enquête.

2/ LA LICENCE D EXPLOITATION

En dehors de la licence IV qui, elle ne peut être qu'acquise, la licence est un titre délivré par l'Administration des contributions indirectes qui permet l'exploitation d'un débit de boissons.

L'article L 3321-1 du Code de la Santé publique classifie les licences.

Ä **DØbits de boissons** à **consommer sur place.**

Ils sont classés en quatre catégories :

- **licence de 1Łre catØgorie**, ne comportant que l'autorisation de vendre des boissons sans alcool, du 1er groupe ;
- **licence de 2Łme catØgorie, permettant la vente des boissons des 1er et 2Łme groupes** ;
- **licence de 3Łme catØgorie** ou **licence restreinte**, accordant la vente des boissons des 3 premiers groupes ;
- **licence de 4Łme catØgorie** ou **grande licence**, autorisant la vente des boissons des cinq groupes.

La distribution de boissons par le moyen d'appareil automatique permettant la consommation immédiate est considérée comme une vente à consommer sur place.

Ä **DØbits de boissons** à **emporter.**

Les débits de boissons à consommer sur place peuvent vendre à emporter les boissons correspondant à leur licence. Les débits de boissons à emporter sont classés en deux catégories :

- **petite licence** à **emporter**, pour vente des boissons des deux premiers groupes ;
- **licence** à **emporter**, pour vente de toutes les boissons autorisées.

Ä Restaurants.

Les restaurants qui n'ont pas de licence de débit de boisson à consommer sur place doivent, pour servir seulement à l'occasion des repas, être pourvus ou :

- de la « **petite licence restaurant** » pour la consommation des boissons des deux premiers groupes,
- de la « **licence restaurant** » pour la consommation de toutes les boissons autorisées.

Classification des boissons et des dØbits de boissons
(article L3321-1 du Code de la Santé publique)

Boissons		DØbit de boissons	
1er groupe	Boissons non alcoolisées : eaux minérales ou gazéifiées, lait, jus de fruit ou de légumes (< 1, 2°), sirops, sodas, limonades, chocolat, café, thé, et autres infusions.	**Licence de boissons sans alcool.**	1ère catégorie (non soumise à limitation)
2ème groupe	Vins, bières, cidres, poirés, crème de cassis et jus de fruits ou de légumes fermentés de 1, 2 à 3° alcool, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, hydromel.	**Licence de boissons fermentØes** (boissons des groupes 1 et 2).	2ème catégorie
3ème groupe	Vins doux naturels – Vins de liqueurs et apéritifs à base de vin - de 18°. Liqueurs de fraises, framboises, cassis et cerises – de 18°.	**Licence restreinte** (boissons des groupes 1, 2 et 3)	3ème catégorie
4ème groupe	Rhums – tafias – alcools provenant de la distillation des vins, cidres et poires, sans addition d'essence. Liqueurs anisées édulcorées de sucre de glucose et autres liqueurs édulcorées.	**Grande licence** ou **licence de plein exercice** (boissons des 5 groupes)	4ème catégorie
5ème groupe	Toutes les autres boissons qui ne sont pas interdites (1).		

(1) L'article 347 du Code général des impôts prohibe la fabrication, la circulation et la détention de l'absinthe :
L'article 505 du même code interdit aux débitants de boissons de détenir des alcools ayant le caractère de spiritueux rectifiés, à l'exception des eaux-de-vie de fantaisie ;
Les boissons apéritives à base de vin titrant plus de 18° d'alcool acquis, les spiritueux aniseux titrant plus de 75° d'alcool et certains bitters, amers, goudrons, gentianes titrant plus de 30°d'alcool.

Les articles L 3331-1 à L 3331-6 exigent que les hôteliers soient titulaires d'une licence de 1ère catégorie pour pouvoir servir des petits déjeuners.
Le nombre des licences de première catégorie n'est pas limité, alors qu'il est interdit d'ouvrir un établissement de 2ème, 3ème ou 4ème catégorie lorsque le nombre des établissements déjà existant dépasse la proportion de un débit pour 450 habitants.
Cette interdiction ne s'applique pas :

- aux restaurants qui ont besoin d'une licence pour servir des boissons à l'occasion des principaux repas à titre d'accessoire de la nourriture ;
- aux débits temporaires, dont l'existence est de courte durée à l'occasion de foire, exposition ou fête, lorsque la vente est exclusive aux visiteurs de cette manifestation ;
- aux transferts réguliers (voir transfert de licence).

Ä Cessation d exploitation.

Tout débit de 2ème, 3ème ou 4ème catégorie qui a cessé d'exister depuis 36 mois est considéré comme supprimé (art L3333-1) et ne peut être transmis.
Exception est accordée en cas de :

- liquidation judiciaire, le délai étant reporté jusqu'à la fin des opérations de liquidation.
- Destruction par suite d'évènements de guerre, l'ouverture ou le transfert devant être effectué dans les 6 mois qui suivent la reconstruction définitive de l'immeuble.
- Evénement de guerre ayant arrêté l'exploitation.

De même, le délai de 3 ans est suspendu pendant la durée d'un fermeture provisoire prononcée par l'autorité judiciaire ou administrative.

Ä Communes de moins de 2 000 habitants.

Dans le souci de conserver une certaine activité dans ces communes, l'art 3335-3 peut autoriser le maintien ou l'installation de débits de boissons, même dans les zones protégées ou surprotégées. (art L3335-1 et L3335-2)

Ä Transfert de dØbit de boissons.

Le transfert d'un débit de boissons consiste au remplacement d'un débit par un autre. Ce procédé permet d'adapter le nombre des établissements à l'évolution de la population : le titulaire d'une licence supprime celle existant dans un endroit saturé pour la réouvrir dans un endroit dépourvu.

Ä **Transfert à l intØrieur de la commune** il est toujours possible, sous condition de ne pas tomber sous le coup d'une interdiction pour zone protégée. Il doit être effectué par le propriétaire du fonds de commerce du débit transféré. En cas de transfert pour cause de suppression d'immeuble, celui-ci doit être opéré dans un certain délai, la présomption de cessation d'activité jouant au bout d'un an.

Ä **Transfert dans une autre commune** : la nouvelle commune doit être dépourvue de débit de boissons de 3ème ou 4ème catégorie, soit par suite du transfert d'un débit déjà existant, soit par suite de la création d'une commune nouvelle ayant au moins 450 habitants. Le transfert doit avoir lieu dans un rayon de 50 kilomètres du débit d'origine, porté à 100 kilomètres en cas de transfert touristique.

Par dérogation à l'article L3332-11, tout débit de boissons de 4 ème catégorie peut être transféré sans limitation de distance et exploité dans les hôtels classés 2 étoiles de plus de 50 chambres et dans les hôtels classés 3 étoiles, 4 étoiles et 4 étoiles de luxe, sous réserve que le débit n'ouvre pas sur l'extérieur.

Ä **Libre accŁs aux services annexes**

Si le service annexe, lavabo et téléphone, est payant, on peut difficilement le refuser au client. Le risque est de tomber sous le coup de la réglementation interdisant « le refus de vente » ou « les ventes liées ».

Si le service est gratuit, il est, par contre, légitime de conditionner l'accès à ce service à l'acte de commerce principal qui est la vente d'une consommation.

Dans le cas contraire, l'utilisateur n'aurait pas la qualité de client et n'aurait aucun motif pour séjourner dans l'établissement. Un débit de boissons n'est pas un lieu public mais un lieu ouvert au public à certaines heures.

Les services de la DDGCRF acceptent que les professionnels fassent payer le verre d'eau à condition d'informer la clientèle. La carafe d'eau n'est donc plus obligatoire si le client dispose préalablement de l'information.

Il convient toutefois de mesurer l'impact d'une telle mesure sur la clientèle.

3/ RESTAURANTS DE TOURISME

L'arrête du 2/7/09/1999 fixe les conditions pour le classement « Restaurant de tourisme ».
Ce classement est demandé par l'exploitant par courrier recommandé avec A-R au Préfet du département du lieu de l'exploitation de l'établissement.

Cette demande est instruite par les services préfectoraux.

Elle est subordonnée au respect de plusieurs conditions et notamment :

- disposer d'au moins d'un cuisinier ayant un certificat d'aptitude ou justifiant de deux ans d'expériences.
- disposer d'au moins d'un serveur ayant un certificat d'aptitude ou justifiant de deux ans d'expériences.

- équipement de l'établissement :
  - ü espace de l'accueil clientèle
  - ü équipement porte manteaux ou vestiaires
  - ü équipement en faveur des enfants (rehausseur ou chaise haute)
  - ü locaux sanitaires en constant état d'entretien (un wc homme, un wc femme, avec lavabo par tranches de 50 personnes susceptibles d'être accueillies).

4/ CONVENTION DE BRASSEUR (CONVENTION D ACHAT EXCLUSIF DE BOISSONS).

Un usage commercial ancien et répandu consiste pour les Producteurs, les Distributeurs et les Cafés, Hôtels, Restaurants (CHR) à passer des contrats d'exclusivité que l'on regroupe sous le terme générique de « convention de brasseur ».

En fait, il s'agit de simples conventions d'achat exclusif par lesquelles un établissement de CHR s'engage à s'approvisionner exclusivement auprès d'un fournisseur donné en échange d'une prestation économique ou financière. Le fournisseur quant à lui ne s'engage pas à une distribution exclusive sur un territoire commercial donné.

Selon la réglementation européenne, il s'agit d'accords verticaux c'est-à-dire des accords conclus entre des entreprises qui opèrent sur des marchés différents.

Ä **Texte de base.**

- Articles 1129, 1134 et 1591 du Code Civil relatifs aux obligations et à la vente
- Article L 621-28 du Code du Commerce
- Règlement Européen 279011999 du 22 décembre 1999

Le Règlement Européen de 1999 susvisé est venu modifier l'économie du régime des conventions de distribution. Jusqu'à présent, nous pouvions nous référer à un texte précis qui concernait uniquement les relations entre un Fournisseur de boissons et un CHR. Aujourd'hui, la réglementation envisage en un seul texte commun toutes les restrictions verticales.

- Distribution exclusive (concession commerciale)
- Achats exclusifs (conventions d'exclusivité de boissons)
- Franchise
- Distribution sélective

Ce nouveau texte plus généraliste n'exclue pas d'inclure dans ce type de contrat des produits autres que les boissons. Toutefois, à l'heure actuelle, ces conventions ne concernent, en général, que l'ensemble de la gamme boissons (bières, vins, spiritueux, boissons sans alcool, cafés,…).

Ä Parties au contrat.

Désormais, un tel type de convention peut comporter plus de deux parties. Le Distributeur peut être également simplement "désigné" dans un contrat entre le Brasseur et le CHR. Cette désignation, doit bien entendu, être respectée par les deux parties du contrat.

Ä Engagement du Fournisseur.

Les prestations, leurs natures et leurs montants doivent être décrits dans la convention :

- Mise à disposition de matériel : il peut s'agir de matériel technique comme le tirage - pression ou de matériel publicitaire comme les enseignes ou les terrasses.
- L'établissement CHR doit prendre à sa charge les impôts locaux et les assurances relatifs à ce matériel.
- Assistance financière : il peut s'agir de prêts, cautionnement ou subventions diverses.

Ces prestations ou financières doivent être substantielles de manière à causer valablement l'exclusivité d'achat. La jurisprudence des tribunaux s'est montrée sévère envers des accords qui comportaient une prestation dérisoire ne compensant pas la restriction de la liberté commerciale pendant la durée du contrat. La prestation justifiant l'exclusivité propre à une convention ne peut être invoquée à l'appui d'une autre convention.

Ä Notions d'exclusivitØ.

Le nouveau Règlement Européen adopte une conception relative et assouplie de l'exclusivité. En effet, c'est à partir de 80% et non de 100% des produits livrés que l'on peut parler d'exclusivité. On peut en déduire que les petits marchés ou conditionnement marginaux échappent à l'exclusivité et demeurent libres quant à leur approvisionnement.

Ä Produits et quantitØs conventionnels.

La convention d'achat exclusif demeure un contrat cadre de vente. Il s'ensuit que les parties doivent être d'accord sur la "chose" (qualité et quantité) et sur le "prix" (voir ci-après).

Les produits concernés par le contrat doivent donc être désignés par leur dénomination précise ou leur marque.

Les quantités faisant l'objet du contrat doivent être également indiquées clairement dans celui-ci.

Ä DØtermination du prix.

Les prix pratiqués dans le cadre de la convention doivent être ceux du tarif général du Fournisseur qui est communiqué aux clients à la signature du contrat et à chaque modification du tarif au cours de la durée du contrat.

En cas de désaccord entre les parties, celles-ci conviennent de s'en remettre à l'avis d'un tiers qui sera désigné par le Tribunal de Commerce compétent.

Ä DurØe de la convention.

La convention d'exclusivité d'achat est une convention à durée déterminée. Il convient donc de prévoir expressément un terme à cette convention. La durée maximale prévue par le Règlement Européen est de cinq ans.

Pour le entreprises de petite dimension et dont les parts de marché n'excèdent pas 15% du marché pertinent, les dispositions de Règlement Européen ne s'appliquent pas et la durée peut aller au-delà de cinq ans. Toutefois, l'Article L 330-1 du Code du Commerce fixe la limite à dix ans pour ce type de convention.

Lorsque le Fournisseur est propriétaire du fonds ou des murs de l'établissement de CHR, la convention d'exclusivité peut suivre la durée du contrat de location-gérance.

Ä InexØcution de la convention.

Des pénalités peuvent être prévues en cas d'inexécution partielle ou totale de l'obligation d'exclusivité. Elles sont en général calculées sur la base des quantités prévues au contrat (voir ci-dessus) et qui n'ont pu être livrées du fait de l'inexécution.

Le caractère intuitu personae de ce type de convention n'est pas affirmé et elle se poursuit normalement en cas de changement tant de la personne du Fournisseur que du client à condition que la partie cocontractante ait été officiellement prévenue de préférence par écrit.

Ä Information prØ-contractuelle.

Le document d'information pré-contractuel prévu par l'Article L330-3 du Code du Commerce n'a pas, en principe, a être établi pour ce type de convention. Celle-ci est donc valable dès sa signature.

En effet, la loi dispose que cette obligation d'information n'est obligatoire que dans le cas où une convention prévoit cumulativement une mise à disposition d'une marque ou d'une enseigne et un engagement d'exclusivité. Ce qui n'est pas le cas de ce type de convention.

Ä **Redressement judiciaire-liquidation.**

L'Administrateur judiciaire a la faculté de ne pas poursuivre les contrats en cours.

Ces conventions sont même résiliées de plein droit après une mise en demeure restée plus d'un mois sans réponse (Article L621-28 du Code du Commerce). Cette disposition concerne les conventions commerciales d'exclusivité.

Si l'administrateur judiciaire n'use pas de la faculté de poursuivre la convention, comme c'est généralement le cas, l'inexécution peut donner lieu à des dommages et intérêts (voir ci-dessus) dont le montant sera alors déclaré au passif.

Ä **Formalisme.**

Cette convention peut être conclue sous seing privé. Elle doit alors être établie en autant d'exemplaires qu'il y a de parties au contrat.

Ces exemplaires doivent tous être datés et signés.

A moins que l'on ait intérêt particulier à certifier la date, la formalité de l'enregistrement n'est pas nécessaire.

Ce type de convention est à la convergence du droit commercial et du droit économique, il doit respecter cumulativement les règles du droit français et européen sur la vente et celles édictées en matière de concurrence.

Nous vous invitons à vous reporter à la fiche *Principales Spécificités Comptables et Fiscales*, pour prendre connaissance du traitement fiscal de ces aides financières dénommées CONVENTIONS DE BRASSEUR.

5/ DELIVRANCE D'UNE NOTE

L'arrêté 25361A du 08/06/1967 rappelle et développe les dispositions concernant la délivrance de notes par les prestataires de service. La note est délivrée par un prestataire de services à un non-commerçant.

Cette note est obligatoire à partir d'un prix de 15,24 **mais doit** être fournie, même pour un montant inférieur, à tout client qui en a fait la demande.

La note doit faire figurer :

- la date de rédaction,
- le nom, l'adresse, la raison sociale (+ pour les hôtels la catégorie, le numéro de la chambre),
- le détail des prestations fournies et leurs prix + pour les hôtels la durée du séjour,
- le total à payer, avec indication du service au taux pratiqué par l'établissement, total H.T et T.T.C.

Dans le cas d'un long séjour, l'hôtelier peut présenter une note tous les 10 jours.
Ces notes doivent être conservées **deux ans**, au lieu d'un précédemment. Un affichage à la caisse doit préciser les conditions d'obligation de délivrance de la note.

La Direction Nationale de la Concurrence et de la Consommation avait précisé que des tickets de caisse pouvaient remplacer dans les hôtels et restaurants les notes à condition que ces tickets soient clairs et directement compréhensibles pour le consommateur, ce qui excluait l'usage des codes chiffrés.

Mais un arrêt de la chambre criminelle de la Cour de cassation du 6 juin 1988, a clairement posé en principe : "qu'il n'est pas obligatoire d'indiquer la nature des consommations à côté de leurs prix". Ce qui permet de continuer à délivrer des notes avec des tickets de caisse.

De même lorsque des prestations de restauration figurent sur la note d'hôtel, il n'est pas nécessaire de faire figurer le détail de chaque prestation.

6/ ERREUR SUR LA MARCHANDISE

Le fait par toute personne de servir une boisson sous une dénomination ou une marque ne correspondant pas à la réalité est une tromperie passible de poursuites judiciaires et punie de sanctions graves.

Il est en conséquence rappelé qu'il est formellement interdit de servir à la clientèle une boisson ne correspondant pas à celle demandée.

Au cas où la boisson demandée manquerait, le client doit en être averti et invité à porter son choix sur une autre consommation.

L'étiquetage d'une bouteille indique la nature de la boisson qui y est contenue. En ce qui concerne les vins, l'étiquetage mentionne obligatoirement soit l'appellation d'origine précise lorsqu'il s'agit d'un vin de cette classe, soit le degré alcoolique lorsqu'il s'agit d'un vin de consommation courante.

Une bouteille sans étiquette constitue une infraction.

Ä **Pas de fantaisie sur la carte.**

La carte d'un restaurant n'est, aux yeux de la loi, qu'un **catalogue** présenté au client, lequel se voit offrir un ensemble de mets proposés à sa consommation qui doivent correspondre à la réalité. A défaut de la mention de non disponibilité d'un plat sur la carte, le client est en droit de le réclamer sinon il y a tromperie. De même, la rédaction précise de la dénomination des mets doit correspondre à la réalité.

7/ REPRESSION DE L'IVRESSE PUBLIQUE ET PROTECTION DES MINEURS CONTRE L'ALCOOLISME

L'article L3341-2 du Code de la Santé Publique oblige les commerçants vendant des boissons à consommer sur place à apposer dans la salle de leur établissement une affiche reproduisant l'essentiel des textes de protection des mineurs et de répression de l'ivresse publique dont le modèle a fait l'objet d'un arrêté interministériel du 20 décembre 1996 (paru au Journal Officiel du 31 décembre 1996, page 19683).

L'obligation d'afficher ce document s'étend à tous les commerçants en boissons qui exploitent, à un titre quelconque, l'une des licences prévues à l'article L3331-1 du Code de la santé publique :

- licence de quatrième catégorie dite de "plein exercice" ;
- licence de troisième catégorie, dite "licence restreinte" ;
- licence de deuxième catégorie, dite "licence de boissons fermentées" ;
- et licence de première catégorie, dite "licence de boissons sans alcool".

Par contre, elle ne s'étend pas aux commerçants vendant des boissons à emporter (article L3331-3 du même code) ni à ceux titulaires seulement d'une licence RESTAURANT précisée à l'article L3331-2, ces derniers ne pouvant vendre de boissons à consommer sur place qu'à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

Cependant, les RESTAURANTS titulaires d'une des licences de débit prévues à l'article L3341-2 de quelque catégorie qu'elle soit sont tenus à cette obligation d'affichage, de même que tous les hôtels titulaires d'une de ces mêmes licences.

En vertu de l'article R8 du Code des Débits de Boissons, une amende par contravention punit :

1. Tout cabaretier, cafetier ou débitant de boissons qui n'aura pas placé à l'endroit indiqué l'affiche rappelant les dispositions sur la protection des mineurs contre l'alcoolisme et la répression de l'ivresse publique .
2. Celui qui, sans autorisation, aura apposé des affiches autres que celles délivrées par l'administration ;
3. Toute personne qui aura détruit ou lacéré l'affiche dessus mentionnée, sans préjudice de sa condamnation aux frais de rétablissement de l'affiche.

Un document est disponible auprès des Contributions indirectes ou auprès des Syndicats. Il reprend les points suivants :

- Accès des mineurs aux débits de boissons,
- Service des boissons,
- Répression de l'ivresse publique,

Notons ces points importants :

Il est interdit dans les dØbits de boissons et autres lieux publics et à **quelque jour ou heure que ce soit, vendre ou d'offrir** à **titre gratuit,** à **consommer sur place, ou** à **emporter, des boissons alcooliques** à **des mineurs de moins de seize ans ainsi que des boissons de troisiŁme, du quatriŁme ou du cinquiŁme groupe** à **des mineurs de plus de seize ans.**

Il est interdit de recevoir dans les dØbits de boissons des mineurs de moins de seize ans qui ne soient pas accompagnØs par leur pŁre, mŁre, tuteur ou toute autre personne de plus de dix-huit ans en ayant la charge ou la surveillance.

De lourdes condamnations sanctionnent ces dØlits : les personnes reconnues coupables encourent Øgalement la fermeture temporaire ou dØfinitive de l'Øtablissement.

Cependant, les mineurs de plus de treize ans, même non accompagnés, peuvent être reçus dans les débits de boissons assortis d'une licence de 1 ère catégorie.

La mise à disposition du public d'un appareil automatique distribuant des boissons alcooliques est punie de 3 800 **d'amende. L'appareil ayant servi** à commettre l'infraction est saisi et le tribunal en prononce la confiscation. La récidive est punie de six mois d'emprisonnement et de 18 294 d'amende.

8/ REVENTE DE TABAC DANS LES CAFES

La vente officielle du tabac (monopole d'Etat) doit, en principe, être faite par les seuls gérants d'un débit de tabac dûment accrédités par la Direction Générale de Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs et Allumettes (S.E.I.T.A.) .

Seuls les détenteurs de la licence III et IV, selon l'article L 22 du Code des débits de boissons, et ceux titulaires de la grande licence restaurant (L23-2°) peuvent désormais revendre du tabac dans le cadre de leur activité.

Ainsi, les établissements possédant une licence de 1 ère ou 2ème catégorie ou la petite licence de restaurant, ainsi que ceux titulaires d'une licence à emporter, quelle qu'en soit la catégorie, sont exclus de ce régime.

Les Øtablissements bØnØficiaires de la tolØrance ne peuvent cØder le tabac qu'à **leur clientŁle et non** à **tout venant.**

Le bénéfice de la tolérance n'est soumis à aucune formalité. Il est accordé d'office à tous les établissements susvisés. Toutefois, la tolérance est révocable en cas d'abus.

Les bØnØficiaires de la tolØrance doivent obligatoirement s'approvisionner au dØbit de tabac le plus proche de leur Øtablissement, que celui-ci soit situØ ou non sur le territoire de le mŒme commune.

Il est formellement interdit aux bØnØficiaires de la tolØrance d'exposer les produits du monopole dans leur Øtablissement ou d'en signaler la vente par une enseigne quelconque.

Les dØbitants de tabac ne doivent en aucun cas et sous aucun prØtexte, sous peine de sanction, cØder des tabacs aux Øtablissements bØnØficiaires de la tolØrance à des prix autres que ceux du tarif lØgal.

Un carnet de revente est remis, soit gratuitement soit à un prix d'environ 3,54 par le dØbitant de tabac.

Il comporte les tampons du revendeur, du dØbitant et de la recette locale des impôts. Toutes les ventes de tabac y sont notØes par le dØbitant. Il sert de preuve en cas de contrôle.

La vente de tabac aux mineurs est interdite.

L'administration ne s'oppose pas à ce que les établissements bénéficiaires de la tolérance réclament aux consommateurs un supplément de prix à titre de rémunération du service rendu.
Il s'agit d'ailleurs d'une rétribution librement consentie au sujet de laquelle l'administration n'a pas, en principe, à intervenir. Mais la majoration de prix ne doit pas être telle, compte tenu de la nature de l'établissement, qu'elle dégénère en abus.

A titre indicatif, on peut appliquer le pourcentage du service en vigueur dans les établissements. L'article 572 du C.G.I. limite ce pourcentage à 15%.

Ä **Limitation de la tolØrance.**

La tolérance est interdite dans les petites agglomérations dont la population n'excède pas 500 habitants.

Par petites agglomération, il faut entendre toute localité, hameau ou écart.

Lorsqu'une commune comporte une agglomération principale et des hameaux ou écarts, il convient de considérer isolément chaque groupe d'habitations.

Quant au nombre d'habitants, l'attention est appelée sur le cas des stations touristiques, climatiques, balnéaires ou thermales dont la population n'excède le nombre de 500 que pendant la saison.

En ce qui les concerne, des propositions spéciales devront être soumises à l'administration.

La tolérance de revente est donc valable :

a) dans toutes les localités, hameaux ou écarts dépourvus de débits de tabac, quels que soient l'importance de la population et le régime appliqué dans l'agglomération la plus proche ;

b) dans toutes les localités, hameaux ou écarts comptant au moins un débit de tabac, dès lors que la population excède 500 habitants ou que le gérant, ou l'un des gérants en cas de pluralité de débits, n'exploite pas lui-même, conjointement avec un comptoir des ventes, un commerce de denrées ou boissons à consommer sur place.

En résumé, trois conditions devront être réunies, simultanément pour que la tolérance de revente soit supprimée dans une localité :
- population inférieure à 501 habitants ;
- existence d'au moins un débit de tabac ;
- annexion du ou de tous les débits de tabac à un commerce de denrées ou boissons à consommer sur place.

Les bénéficiaires de la tolérance de revente seront autorisés à détenir jusqu'à 20 kilogrammes de tabacs dans l'établissement où est exercée cette tolérance.

Ä **Lutte contre le tabagisme.**

L'article 2-3° de la loi n° 76-616 du 9 juillet 1976 relative à la lutte contre le tabagisme interdit toute propagande ou publicité en faveur du tabac et des produits du tabac par affiches, panneaux, réclames, prospectus ou enseignes, lumineuses ou non, sauf à l'intérieur des débits de tabac.

En conséquence, aucune publicité ne saurait être admise, sous quelque forme que ce soit (affiches, paquets factices, objets d'usages ...) dans les établissements bénéficiaires de la tolérance de revente.

9/ TARIFS TELEPHONIQUES

Un décret du 3 novembre 1994 libère le prix des communications téléphoniques dans les C.H.R. . Un affichage à proximité des installations doit fournir à la clientèle le détail des prix pratiqués, à savoir le prix T.T.C. éventuel du forfait de mise à disposition des installations et le prix T.T.C. de l'unité de base servant au calcul de la prestation ; lorsque cette unité est une durée, le prix est affiché selon la cadence fixée par l'opérateur public en heures pleines ; lorsque le prix dépend de la destination, il est affiché en distinguant les destinations locales, nationales et internationales. Les réductions, majorations et gratuités pour certains numéros sont signalées.

Lors de la remise obligatoire au client du relevé détaillé de ses communications téléphoniques (forfait et prix des communications), pour respecter la vie privée, les 4 derniers chiffres d'appel ne sont pas communiqués. Dans tous les cas, sauf si le poste est à encaissement automatique, les dispositions réglementaires relatives à la délivrance de notes prévues à l'arrêté du 3 octobre 1983 s'appliquent.

10/ VENTE A CREDIT

L' article L3322-9 du code de la Santé Publique interdit la vente à crédit des boissons alcoolisées, soit au verre, soit en bouteilles, dans les débits de boissons et déclare irrecevable l'action en paiement des boissons vendues dans de telles conditions.

Il convient de rappeler tout d'abord que deux sortes de ventes peuvent se faire dans les débits de boissons : la vente à consommer sur place et la vente à emporter, ceci en vertu de l'article L3331-3 du Code de la Santé Publique qui indique que tous les établissements titulaires d'une licence a consommer sur place, ou même d'une licence restaurant, peuvent vendre à emporter les boissons correspondant à la catégorie de leur licence.

En ce qui concerne la vente à consommer sur place, le crédit est interdit pour toutes les boissons alcooliques, y compris celles du deuxième groupe.

Par contre, en ce qui concerne la vente à emporter, la loi est un peu plus large puisque l'interdiction ne vise que les boissons des 3 e, 4e et 5e groupes, c'est-à-dire les boissons les plus fortement alcoolisées, abstraction étant faite du vin, du cidre, de la bière, etc.

Ce qui revient à dire, que pourront être consommées sur place à crédit toutes les boissons sans alcool (1er groupe) : infusions, eaux minérales, thé, café, jus de fruit … alors que les boissons du 2ème groupe pourront être emportées. Cette réglementation découle des ordonnances de 1960 reprises dans le Code de la Santé Publique en vue de décourager la consommation de l'alcool.

Toute infraction à cet article L3322-9 sera punie d'une amende de 9,15à 60;98 **et d'un** emprisonnement de 10 jours au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement.

Il convient d'ajouter que le débitant qui aurait consenti de telles consommations à crédit, risque bien sûr l'une des deux peines ci-dessus indiquées, mais il court aussi un autre risque : celui de n'être jamais payé puisqu'il est précisé, toujours à cet article L3322-9, que son action en paiement de boissons vendues dans de telles conditions ne sera pas recevable.

11/ FUMER NE PAS FUMER .

Le décret 92-478 du 29 mai 1992 met en application l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif prévue par l'article 16 de la loi du 9 juillet 1976, modifiée par la loi du 10 janvier 1991 sur la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme.

L'interdiction de fumer s'applique dans tous les lieux fermés et couverts accueillant du public ou qui constituent des lieux de travail. Cette interdiction de fumer ne s'applique pas dans les emplacements qui, sauf impossibilité, sont mis à la disposition des fumeurs.

Ces locaux ou espaces doivent respecter les normes suivantes :
- débit minimal de ventilation de 7 litres par seconde et par occupant pour les locaux dont la ventilation est assurée de façon mécanique ou naturelle par conduits ;
- volume minimal de 7 mètres cubes par occupant pour les locaux dont la ventilation est assurée par des ouvrants extérieurs.

Il est interdit de fumer dans les locaux clos et couverts affectés à la restauration collective, les salles de réunion et de formation, les locaux réservés aux loisirs, à la culture et aux sports, les locaux sanitaires et médico-sanitaires. Dans les locaux commerciaux où sont consommés sur place des denrées alimentaires et des boissons une organisation des lieux, éventuellement modulable, peut être prévue pour mettre des espaces à la disposition des usagers fumeurs.

Une signalisation apparente doit rappeler l'interdiction de fumer et indiquer les emplacements mis à la disposition des fumeurs.

Sera puni d'une amende de **3Łme classe (450)**quiconque aura fumé dans un des lieux non mis à la disposition des fumeurs.

Sera puni d'une amende de **5Łme classe (1500)**:
- quiconque aura installé des ventilations ou réservé aux fumeurs des emplacements non conformes aux dispositions du décret ;
- quiconque n'aura pas mis en place la signalisation apparente nécessaire.

L'arrêté du 20 novembre 2000 portant sur le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique, stipule à l'article U 48 : "Les emplacements aménagés pour être mis à la disposition des fumeurs doivent satisfaire aux dispositions suivantes :
- être signalés ;
- être dotés de cendriers ne comportant pas de réceptacles pour les déchets ;
- être équipés d'un extincteur.

Il est interdit de fumer dans les locaux à risque particuliers.

12/ TARIF DE NUIT DANS LES DEBITS DE BOISSONS

Les services de contrôle admettent qu'à partir de 23 heures environ les établissements ayant une clientèle nocturne appliquent des prix supérieurs à ceux pratiqués dans la journée.

Les prix de vente des boissons sont libres, toutefois ils doivent rester dans les limites des prix raisonnables, faute de quoi ils s'exposent à des poursuites pour hausse illicite.

Au surplus, la clientèle doit être parfaitement informée par une publicité appropriée des tarifs de nuit et des heures d'application de ces tarifs.
Les tableaux des prix de jour doivent être enlevés et remplacés par ceux de nuit.

13/ APPAREILS ET JEUX DANS LES CAFES

Pour les jeux vidéos, logiciels de jeux ou consoles l'établissement doit apposer concernant les précautions à prendre lors de l'utilisation et des risques d'épilepsie que ces appareils peuvent déclencher

Sur chaque machine, l'avertissement suivant : « chez certaines personnes, l'utilisation de ce jeu nécessite des précautions d'emploi particulières. Se reporter à l'affiche apposée dans cet établissement.

Dans la salle accueillant les jeux, une affiche visible et lisible avertissant l'utilisateur (arrêté du 2 novembre 1994).

Les exploitants de café installent souvent dans leurs établissements des appareils, automatiques ou non, à l'usage de leur clientèle. Il semble donc primordial de connaître les différents critères retenus permettant de déterminer si un appareil est, ou non, d'un usage prohibé et répréhensible. En effet, la loi interdit toute loterie et ne permet le jeu que s'il n'a pour but que la distraction et le délassement.

De plus, alors que le code ne le spécifie pas, la jurisprudence attribue le caractère de jeu de hasard à tous les jeux dans lesquels la chance prédomine sur l'adresse et les combinaisons de l'intelligence (les assimilants ainsi à des jeux d'argent). La Loterie Nationale puis la Française des jeux échappent à cette interdiction (décret du 31 juillet 1997).

Il convient d'ajouter que le Code pénal n'établit aucune distinction entre les jeux dans lesquels les mises peuvent être perdues par le joueur sans compensation et ceux où il est assuré de recevoir en échange de son enjeu un objet quelconque désigné par le hasard. En revanche, la loi tolère les jeux constituant des distractions, ceux reposant sur l'adresse et ceux dont la pratique ne procure aucun risque de perte pour les participants.

La loi interdit les appareils à sous ; la jurisprudence a étendu cette interdiction aux jeux à moteur susceptibles de procurer un gain (Cass ; crim. 6 février 1964).

Pour qu'un appareil soit toléré, il faut qu'il soit de pur amusement. Il semble donc que ce soit le cas de ces appareils automatiques (« TILT » ou « FLIPPER ») dont les résultats basés sur le hasard, « l'adresse » du joueur, enregistrés électriquement, ne permettent que de rejouer jusqu'à l'épuisement du totaliseur.

Il en est de même des « BABYS FOOT » et des « BOWLINGS ».

Les maires et les préfets ont qualité pour prendre par arrêtés toutes mesures réglementant l'exposition et le fonctionnement dans les lieux publics ou accessibles au public des appareils automatiques autres que ceux interdits par le décret – loi du 31 août 1937.

L'arrêté du 2 mars 1987 précise que tout placier, exploitant, détenteur ou propriétaire d'un appareil automatique **doit pouvoir prØsenter immØdiatement un exemplaire de la dØclaration lors d un contrô le**, sous peine de sanctions.

L'arrêté 1560 du Code général des Impôts prévoit que tout exploitant d'appareil automatique doit remplir une déclaration en trois exemplaires, extraite d'un carnet à souches.

Un exemplaire est conservé par l'exploitant et le dépositaire qui doivent le présenter à toute réquisition des agents de impôts. Le troisième exemplaire doit être adressé par l'exploitant, dans les 24 heures précédant l'installation de l'appareil, au centre des impôts du lieu de création de ses bénéfices et entre le 1 er mars et le 15 mars de chaque année pour les renouvellements.

Chaque déclaration comporte :

- le nom et l'adresse de l'exploitant de l'appareil ;
- le nom et l'adresse du dépositaire ;
- l'adresse de l'établissement où l'appareil est mis en service ;
- la date de l'installation de l'appareil chez le dépositaire ;
- le pourcentage de répartition des recettes entre l'exploitant et le dépositaire ;
- la nature, la marque, le type et le numéro de série de l'appareil.

L'administration remet à l'exploitant une vignette d'acquittement de la taxe annuelle qui sera apposée sur l'appareil auquel elle se rapporte.

RESPONSABILITE PENALE DU CAFETIER.

Le Code Pénal réprime sévèrement les infractions à la réglementation prohibitive des loteries et des jeux de hasard. Son article 410 punit d'un emprisonnement de 3 mois au moins et de 6 mois au plus ainsi que d'une amende de 54,88 à 3292,90 **ceux qui auront tenu une maison de jeux du** hasard, et y auront admis le public, soit librement, soit sur la présentation des intéressés ou affiliés, les banquiers de ladite maison, tous ceux qui auront établi ou tenu des loteries non autorisées par la loi, tous administrateurs, préposés ou agents de ces établissements.

En outre, les coupables peuvent être interdits de séjour pendant 5 à 10 ans, et privés des droits mentionnés à l'article 42 (exercice des droits civiques, civils et familiaux).

Enfin, confiscation doit être prononcée des fonds et effets, meubles, instruments, ustensiles, appareils employés ou destinés au service des jeux ou des loterie, meubles et effets dont les lieux sont décorés.

14/ DIFFUSION DE MUSIQUE

DROIT D'AUTEUR - SACEM

Le législateur a reconnu à l'auteur un droit de propriété sur son œuvre. Ce droit de propriété a un caractère incorporel, donc précaire et vulnérable. C'est la raison pour laquelle il a fallu une législation spéciale pour établir le principe de sa protection. Nul ne peut disposer de la propriété d'autrui sans l'agrément du détenteur des droits.

Le Code de la Propriété Intellectuelle assure en France à l'auteur d'une œuvre de l'esprit le respect de ses droits. Il précise les modalités de rémunération due aux auteurs pour la diffusion et la reproduction de leurs œuvres.

Les œuvres musicales constituent un élément important du patrimoine culturel français. Elles sont en outre la matière première indispensable aux entreprises du disque, de la radio, de la télévision, du cinéma, du spectacle et de toutes celles qui en dépendent ou y sont associés.

Les auteurs compositeurs et éditeurs de musique jouent aussi un rôle appréciable dans l'économie et le développement du pays.

Mais ceux-ci, en raison précisément des multiples utilisations qui sont faites de leurs œuvres, ne peuvent être omniprésents en chaque lieu public de diffusion ou d'exécution et faire-valoir leurs droits. Les créateurs musicaux se sont donc groupés en une société qui les représente : la Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique.

La SACEM est un organisme professionnel qui a la forme juridique d'une société civile, sans but lucratif. Elle ne tient pas ses droits d'un monopole légal ou d'une concession qui lui aurait été reconnue par l'Etat.

Elle est exclusivement composée :
- d'auteurs de textes de chansons, de sketches, de poèmes …
- de compositeurs de musique de variétés, de films, jazz, de musique contemporaine, de musique électronique …
- d'auteurs-réalisateurs
- d'éditeurs de musique.

Ses membres lui font apport du droit d'autoriser la présentation ou l'exécution publique de leurs œuvres et la reproduction sur tous supports (disques, compact-disques, disques vinyle, cassettes, vidéos, sites internet …).

Autrement dit, elle est chargée par ses membres de délivrer l'autorisation nécessaire pour l'utilisation en public et la reproduction de leurs œuvres et de répartir entre les ayants droit les sommes versées par les diffuseurs et producteurs. Ces sommes constituent **le mode de rØmunØration des crØateurs de musique et de leurs Øditeurs**

L'extrême diversité de l'utilisation de la musique a nécessité que la SACEM dégage des principes de base qui lui permettent d'élaborer des règles de perception dans un cadre logique, rationnel et équitable. C'est la raison pour laquelle elle a recherché, dans chaque cas, l'importance du service rendu par la musique.

Deux grandes catégories ont été définies :

Œ Lorsque **la musique est essentielle**, les redevances sont calculées par application d'un pourcentage sur les recettes et / ou les dépenses. Il est, en effet, évident que dans une telle situation, la suppression des exécutions ou diffusions musicales en traînerait la disparition des manifestations ou des exploitants, car elles en constituent l'essence même.

Les radios, télévisions, discothèques, bals , concerts, spectacles de variétés, réveillons entrent notamment dans cette catégorie.

• Lorsque **la musique ne joue qu'un rô le accessoire ou secondaire**, les redevances d'auteur sont déterminées forfaitairement, conformément au Code de la Propriété Intellectuelle (par exemple diffusion de musique d'ambiance dans un bar, ou de musique de sonorisation dans les cafés, hôtels, restaurants, magasins, salons de coiffure …)

Le territoire métropolitain et les DOM sont couverts par un réseau de représentants de la société qui comprend 7 directions et 85 délégations régionales. Les responsables des délégations régionales ont pour mission essentielle de délivrer les autorisations indispensables aux utilisateurs du répertoire, de percevoir les droits d'auteur et de recueillir les listes des œuvres diffusées nécessaires à la répartition des droits.

`Siège social :`
225, Avenue Charles de Gaulle
92528 Neuilly sur Seine Cedex
) : 01.47.15.47.15.
7 : 01.47.15.47.16.
: : communication@SACEM.fr

Les coordonnées des délégations régionales peuvent être obtenues directement sur le site de la SACEM : www.sacem.fr; (page d'accueil, cliquez sur "Contact").

A - La diffusion rØguliŁre de musique par poste de radio, de tØlØvision, juke-box, lecteur de CD, de cassettes

Pour la diffusion de musique de sonorisation et d'ambiance dans les cafés, hôtels, restaurants et bars d'ambiance, à l'aide d'appareils radio-électriques, la rémunération des auteurs est forfaitaire et varie selon différents critères.

Œ *Pour la musique de sonorisation dans les cafés hôtels et restaurants, les principaux critères sont :*

- **le genre d'appareil utilisØ** : la diffusion de musique de sonorisation par plusieurs haut-parleurs reliés à un lecteur de compact disques, de cassettes ou à un tuner FM, apporte un confort musical bien plus important qu'un poste de radio posé sur un coin du comptoir ; un juke-box, avec sa recette provenant directement de la musique, ne rend pas les mêmes services qu'une chaîne HIFI, etc. … . Le montant des droits ne sera donc pas le même.

- **l'importance de l'agglomØration**où est situé l'établissement par référence au nombre d'habitants. Pour un même appareil, les droits sont plus élevés à Paris que dans une ville de province, et à plus forte raison que dans un village.

- **la contenance de l'Øtablissement**: les droits différent selon quatre tranches de contenance (moins de 30 places, de 31 à 60, de 61 à 100 et plus de 100).

• *Pour les bars à ambiance musicale dans lesquels la diffusion de musique (par musiciens ou appareils radioélectriques) ne présente pas un caractère attractif, les droits sont forfaitaires.*

Il s'agit des établissements dont la recette principale est constituée par la vente de consommations, sans piste de danse, ne donnant pas de représentation à l'intention d'un public venant dans le but d'y assister, mais où la musique constitue une composante essentielle de l'environnement et du décor.

Deux critères déterminent le montant des droits d'auteur : le prix de la consommation type (cocktail avec ou sans alcool, bière, whisky, champagne) et la contenance de l'établissement (nombre total de places assises, par tranche de 10 places).

Pour tous ces Øtablissements (cafØs, hô tels, restaurants, bars d'ambiance) si l'exploitant est adhØrent à **un syndicat ou un groupement professionnel signataire d'un protocole avec la SACEM, il bØnØficie d'une rØduction de 33 % sur le montant des droits d'auteur.**

B - Attentes tØlØphoniques musicales.

DROITS D'AUTEUR.

La reproduction et la diffusion d'œuvres musicales protégées appartenant au répertoire de la SACEM nécessite son autorisation, conformément au Code la Propriété Intellectuelle, et le paiement de droits d'auteur.

Le montant des droits (tarif 2002) est de 31,90 **H.T. par an pour les cinq premi**ères lignes d'accès aux réseaux téléphoniques (France Télécom ou alternatifs) sonorisés et 25,52 **H.T. par** tranche de 5 lignes supplémentaires.

Pour le moment, ce mode d'exploitation des œuvres n'est pas intégré aux protocoles d'accord signés entre la SACEM et les groupements professionnels du secteur de l'hôtellerie et il n'y a donc pas de réduction appliquée sur le tarif.

DROITS VOISINS.

Les artistes interprètes et les producteurs de phonogrammes sont par ailleurs également titulaires de droits. Si vous utilisez une œuvre enregistrée sur un disque, un CD ou une cassette pour sonoriser votre attente téléphonique, les sociétés de gestion de droits voisins (SCPP, SPPF, ADAMI et SPEDIDAM) doivent être consultées avant la reproduction et des droits devront être versés.

C - Les rØveillons et dî ners dansants.

Œ *Les dîners et réveillons avec danse et / ou spectacle.*

La redevance de droits d'auteur est déterminée par application d'un pourcentage sur les recettes réalisées par la restauration et les boissons.

Pourcentages applicables	Tarif Général	Tarif Contractuel
Séance animée par une formation musicale (orchestre, musiciens …)	5,50 %	4,40 %
Utilisation d'enregistrements (disques, cassettes)	6,87 %	5,50 %

C'est le tarif contractuel, inférieur de 20 % au tarif général, qui est appliqué par la SACEM lorsque le restaurateur a effectué la demande d'autorisation nécessaire et signé le contrat avant la séance.

Pour les dîners dansants, un minimum de garantie est prévu. Il est calculé par application sur le budget des dépenses du taux de 4,40 % et ne peut être inférieur à la redevance forfaitaire minimale de 33,57 **H.T. pour 2002 (tarif contractuel "musique vivante").**

Le minimum de garantie ne s'applique pas aux réveillons qui relèvent soit du tarif repas dansant et / ou spectacles (proportionnel aux recettes), soit d'une redevance forfaitaire.

En effet, afin de tenir compte de la spécificité des conditions d'organisation de ces soirées, une convention bilatérale peut fixer un forfait de droits d'auteur à régler avant la séance.

- **Les rØveillons en musique sans danse.**

Pour ce genre de manifestations, il convient de distinguer selon que l'établissement est titulaire ou non d'un contrat annuel pour diffusion de "musique de sonorisation".
ð Etablissement titulaire d'un contrat annuel avec la SACEM pour "musique de sonorisation". Le contrat couvre également la diffusion de musique enregistrée des soirées des 24 et 31 décembre.
ð Etablissement sans contrat qui n'utilise de la musique de sonorisation qu'au cours de repas prolongés les 24 et/ou 31 décembre. Il est fait application d'un forfait par séance, calculé d'après le prix du repas et le nombre de participants (par exemple pour un repas 23 **et avec 60 couverts, le** montant des droits d'auteur sera de 41,16 **H.T. pour les adhØrents** à un groupement professionnel signataire d'un accord avec la SACEM.

D - KARAOKE.

L'interprétation d'une chanson simultanément à la diffusion d'un accompagnement pré-enregistré a un caractère attractif.

La participation du public est, en effet, un des critères retenus par la SACEM pour déterminer le service rendu par la musique. Elle calcule alors les droits d'auteur par l'application d'un pourcentage sur les recettes réalisées lors de ces diffusions.

Les bars, cafØs et restaurants doivent obtenir de la SACEM une autorisation pour diffusion musicale par karaoké, même lorsqu'ils ont déjà un contrat avec la SACEM pour musique d'ambiance ou musique de sonorisation.

Les droits d'auteur sont proportionnels aux recettes réalisées. Le taux est de 4,44 % sur la totalité des recettes consommations H.T., ou 2,96 % sur les recettes restauration, lorsque l'activité KARAOKE est régulière.

Exceptionnellement pour les bars et restaurants, une redevance forfaitaire peut-être déterminée en appliquant le taux ci-dessus sur une assiette de recettes évaluée contradictoirement avec l'exploitant.

Cette dérogation n'est applicable que si les trois conditions suivantes sont réunies :

- impossibilité d'isoler la recette liée à l'activité karaoké,
- accès de la clientèle non subordonné à la délivrance d'un titre d'accès,
- non majoration du prix des consommations durant les auditions de karaoké.

Lorsque toute évaluation contradictoire est impossible, c'est un forfait qui est également demandé et qui correspond au barème forfaitaire appliqué aux discothèques dont le chiffre d'affaires est inférieur à 152 449 **CF (D; Discoth** èques).

15/ AFFICHAGE DES PRIX

Les exploitants sont tenus de procéder à l'affichage des prix à payer effectivement par le consommateur (prix, taxes et services compris) de manière lisible et visible de l'extérieur de l'établissement.

A l'intérieur, l'affichage consiste en l'indication sur un document exposé à la vue du public de la liste établie par rubriques de boissons et denrées proposées à la vente et du prix correspondant.

FICHE N° 2

PRINCIPALES SPECIFICITES COMPTABLES, FISCALES ET SOCIALES.

1/ PARTICULARITES COMPTABLES

Il n'existe pas à proprement parler de spécificité comptable relative à l'exploitation d'un débit de boissons.

On notera néanmoins la nécessité :

- De ventiler les recettes par type d'activité et par taux de TVA applicable.
  - Les ventes à emporter relèvent du taux de TVA réduit.
  - Les ventes à consommer sur place relèvent du taux de TVA normal et ce dans l'attente d'une réduction de TVA dont on parle depuis un certain temps mais qui n'est toujours pas effective.

- De comptabiliser séparément le service reversé au personnel

- De ventiler les recettes par nature de paiement

Par ailleurs, un suivi de gestion plus précis milite pour l'adoption d'une caisse enregistreuse avec ventilation des produits vendus par type (boissons alcoolisées, bières, boissons non alcoolisées, boissons chaudes, etc. …).

Le suivi de la caisse doit être particulièrement rigoureux. On se reportera à ce sujet à la fiche n°3 relative aux principales zones de risque.

2/ PARTICULARITES FISCALES

2.1. Les conventions de Brasseur

Subventions d'exploitation accordées en contrepartie de la conclusion d'un contrat de fourniture exclusive :
L'aide financière accordée par un fournisseur à l'un de ses revendeurs doit en principe être comprise dans le résultat imposable de l'entreprise bénéficiaire au titre de l'exercice au cours duquel elle a été acquise, en application des dispositions de l'article 38-2 du CGI.
Ces règles s'appliquent notamment aux **aides**, qualifiées de subventions, **accordØes par les brasseurs** aux **dØbitants de boissons** en contrepartie de la signature de contrats de fourniture exclusive.

Rép. Cuillandre, AN 16 février 1998, p. 873, n° 6283

Ndlr : Le parlementaire précisait que les subventions en cause peuvent s'analyser comme des remises accordées d'avance.

Cette solution aboutit à une asymétrie de traitement entre, d'une part, le débitant de boissons qui doit réintégrer la totalité de l'aide dans les résultats de l'exercice au cours duquel les sommes ont été acquises, et d'autre part, le fournisseur qui amortit cette même somme sur la durée du contrat d'exclusivité.

Elle peut en outre être contestée sur un plan économique dans la mesure où cette aide rémunère un service rendu sur toute la période d'exécution du contrat de fourniture, est fonction des quantités totales qu'il est prévu de fournir jusqu'à la fin du contrat et de la durée de ce contrat et enfin, doit généralement être reversée en cas de rupture du contrat.

Les consØquences pratiques de cette position administrative aboutissent à **imposer l aide perç ue dans son intØgralitØ dŁs l exercice de conclusion de la convention de brasseur. Etaler l aide sur la durØe du contrat, bien qu Øconomiquement plus juste, reprØsente un risque au plan fiscal.**

2.2. La TVA

cf. particularités comptables.

2.2.1. TVA sur les repas servis gratuitement

Les repas servis gratuitement au personnel ou pris par le chef d'entreprise et sa famille ne doivent pas donner lieu à la déduction de TVA correspondante (article 236 et 238 de l'annexe II du Code général des Impôts).

Les entreprises doivent justifier la valeur des produits ne donnant pas lieu à cette déduction. A défaut de pouvoir présenter des documents comptables, elles doivent comprendre, dans leur base d'imposition à 19,60 %, une somme égale à l'évaluation forfaitaire de l'avantage en nature retenu pour le calcul des cotisations de Sécurité sociale.

Devant les difficultés, à compter du 1 er mai 1988, les entreprises qui servent gratuitement des repas à leur personnel doivent se conformer à la règle suivante :

- continuer de réintégrer, pour son montant exact, la TVA comprise dans le prix de revient des repas servis gratuitement, à condition de pouvoir en justifier à l'aide de données comptables.

- Evaluer le prix de revient hors taxe d'un repas servi gratuitement au prix du minimum garanti

- Ensuite, taxer à :

Ÿ **5,50 %** des **85 %** de ce prix, correspondant aux denrées taxées aux taux super-réduit,
Ÿ **19,60 %** de **15 %** de ce prix, correspondant à des produits taxés à ce prix.

Depuis le 1er juillet 2003, le salaire minimum garanti est de **3,00** et la TVA par repas servi de :

$3,00 \times 0,85 \times 5,5\ \%\ = 0,14$
$3,00 \times 0,15 \times 19,6\ \%\ = 0,08$
$0,22$

A - RØgime de droit commun.

Les redevables de la TVA non soumis au régime simplifié doivent déposer :
- chaque mois le relevé des affaires réalisées durant le mois précédent,
- chaque trimestre le relevé des affaires réalisées au cours du trimestre précédent lorsque la taxe exigible est inférieur à 4 000 **par an.**

Date de dØpô ts des dØclarations.

Les dates limites de dépôt des déclarations sont fixées par l'article 39-1 de l'annexe IV du Code général des impôts. Elles sont fonction du régime d'exploitation - à titre individuel, en société ou autre - , de la lettre initiale du nom patronymique pour les entreprises individuelles et des deux premiers chiffres du numéro d'identification attribué aux sociétés par l'I.N.S.E.E.

Lorsque la date de dépôt coïncide avec un jour férié, elle est reportée au premier jour ouvrable suivant. Pendant la période de congés, les contribuables peuvent régulariser leur situation le mois suivant à condition d'avoir versé 80 % de la somme réglée précédemment ou 80 % de l'impôt exigible.

2.2.2. Le service, les pourboires et la TVA

L'article 1er de l'arrêté 87/02 relatif à l'affichage des prix précise que les prix des repas, denrées et boissons à consommer sur place doivent être affichés **service compris**, le taux de celui-ci étant précisé.

LE PRINCIPE : IMPOSITION DES POURBOIRES A LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTEE.

En application des dispositions des articles 266-1 et 267-1 du Code général des Impôts, le chiffre d'affaires imposable à la taxe sur la valeur ajoutée est constituée pour les prestations de services, par le prix total payé par le client en contrepartie des services qui lui sont rendus. Ces prix s'entendent tous frais et taxes compris à l'exclusion de la taxe sur la valeur ajoutée elle-même et des prélèvements de toute nature assis en addition a cette taxe et suivant les mêmes règles que celle-ci. La base d'imposition à la taxe sur la valeur ajoutée englobe donc tous compléments de prix que l'acquéreur acquitte à des titres divers, **y compris les frais qu'il rŁgle** à **d'autres personnes que le prestataire lui-mŒme, dŁs lors qu'ils se rattachent, en fait, au contrat conclu avec ce dernier.**

Selon une doctrine constante de l'Administration, les majorations de prix réclamées au titre du pourboire à la clientèle des entreprises commerciales (hôtels, restaurants, cafés, brasseries, bars, salons de thé, salons de coiffure, cliniques, établissements thermaux, entreprises de transport ou de déménagement, maisons de repos ou de retraite, casinos, entreprises livrant à domicile des produits de toute nature) constituent un élément du prix à soumettre à la taxe sur la valeur ajoutée.

En effet, un chef d'entreprise est tenu de rémunérer le personnel qui travaille sous sa dépendance et pour son compte. Le système du pourboire s'analyse, dès lors, comme un moyen pour l'employeur de réduire ses frais d'exploitation en faisant supporter par ses clients la charge d'une dette qui lui incombe en propre au regard de la législation sociale. Il convient donc de considérer que les pourboires transitent dans la comptabilité de l'exploitant, même si ce dernier ne les encaisse pas effectivement et lui appartient d'évaluer, sous sa responsabilité, et sous réserve des droits de contrôle du Service des Impôts, le montant des pourboires perçus par les membres de son personnel et de faire figurer dans ses écritures comptables.

Pour les établissements où les pourboires sont incorporés dans les prix réclamés aux consommateurs ou leur sont facturés à part, l'assiette de la taxe sur la valeur ajoutée est évidemment constituée par la recette totale, à l'exclusion de la taxe elle-même, mais y compris le montant du service. Lorsque le pourboire est laissé à l'appréciation de la clientèle, le pourcentage de majoration des recettes au titre du service peut varier de 10 à 15 % selon les établissements ; il doit donc donner lieu à une appréciation cas pour cas

Par contre, ne sont pas à comprendre dans le chiffre d'affaires taxable les sommes (simples gratifications ou " super-pourboires") versées spontanément par les clients en témoignage de leur satisfaction aux employés où le "service" est déjà incorporé dans les prix facturés à condition que ces sommes, d'ailleurs d'un montant extrêmement variable et généralement faible par rapport au prix de la prestation principale, ne jouent absolument pas le rôle de salaire ou de complément de salaire au regard de la législation du travail et de la Sécurité sociale.

2.2.3. TVA sur les offerts

En ce qui concerne la régularisation de la TVA, la méthode régulière prévue dans ce cas est le reversement de la TVA à l'identique en fonction des fiches techniques correspondant aux prestations servies et en fonction du prix d'achat des boissons servies.

En pratique, le reversement se fait sur la base du taux réduit de 5,5 % du coût hors taxe des matières premières nourriture et du coût des boissons non alcoolisées servies, et du taux normal de 19,60 % sur le prix d'achat hors taxe des boissons alcoolisées servies et offertes.

3/ PARTICULARITES SOCIALES

Les débits de boissons et restaurants sont régis par la convention collective national des H.C.R. (Hôtels, Cafés, Restaurants) du 30/04/1997.
Cette convention s'applique à tous les cafetiers restaurateurs qu'ils soient ou non d'un syndicat professionnel.

Il appartient à l'employeur :
- de classer son personnel au moyen de système de classification prévu par la convention,
- de rémunérer ses salariés en respectant les minimums conventionnel prévus par la convention.

Le prix du repas sur place à l'occasion du travail dans un établissement préparant des denrées alimentaires entraîne l'évaluation d'un avantage en nature calculée conformément à la réglementation.

La réglementation relative à la durée du travail subissant des modifications répétées depuis plusieurs années, il nous a semblé favorable de ne pas aborder cette spécificité dans cet outil car nous risquions de vous communiquer des informations obsolètes.

La branche professionnelle du Café-Restaurant dispose néanmoins d'un régime dérogatoire du droit commun en matière de temps de travail.

L'embauche de personnel est soumis à la réglementation du droit commun. Toutefois, l'exploitant peut-être conduit à recevoir un contrat d'Extra.
L'extra doit rester un travailleur occasionnel. Si l'Extra devient régulier, il faut établir un contrat de travail à durée indéterminée.

Un Extra est par nature engagé pour la durée nécessaire à la réalisation d'une mission. Un contrat doit être établi pour chaque vacation.

FICHE N° 3

PRINCIPALES ZONES DE RISQUES A ANALYSER

RISQUES LIES A L'ACTIVITE

1/ LA CAISSE

Le problème essentiel de l'activité provient de l'amplitude de la durée d'ouverture du commerce. Il n'est pas rare que ce type de commerce soit ouvert tôt le matin et que la fermeture n'intervienne que tard le soir. La journée dure donc fréquemment de 14 heures à 16 heures et peut atteindre 18 heures continues.

Cette durée est difficilement supportable pour une personne seule. C'est donc souvent un couple qui gère ce type de commerce (Pensez dans ce cas au statut du conjoint !) ou un exploitant avec un ou plusieurs salariés (souvent à temps partiel).

Dans ce cadre, il faut être donc particulièrement vigilant sur la tenue de la caisse.

Nous nous situons en effet :

- § dans un commerce de détail
- § tout public
- § entraînant des ventes d'un faible montant
- § avec des mouvements très nombreux d'espèces.

Des sécurités doivent être mises en place associées à des contrôles réguliers. Une caisse enregistreuse est donc fortement recommandée.

Les contrôles seront notamment renforcés lorsque plusieurs personnes sont préposées au suivi de la caisse.

2/ LES ASSURANCES

Souscrire des contrats d'assurance permet de couvrir les risques professionnels et notamment :

Ä un contrat d'assurance multirisques couvrant :

- § les risques d'incendie et catastrophes naturelles (orage, tempêtes, dégâts des eaux),
- § les risques de vol et de vandalisme,
- § les risques de bris de glace et de machines,
- § la perte d'exploitation : tout dommage matériel peut entraîner une perte financière lorsque la fréquentation de l'établissement subit les conséquences de l'événement (incendie, dégâts des eaux, etc.).

Ä un contrat d'assurance couvrant la responsabilité civile.

FICHE N° 4

LES OUTILS DE GESTION

1/ LES INDICATEURS A SUIVRE

1.1. Les recettes ventilØes par famille de produits.

Œ Boissons alcoolisées, bières, boissons non alcoolisées, boissons chaudes
• Recettes restauration brasserie, boissons alcoolisées, boissons non alcoolisées, menus, cartes
Ž Recettes accessoires : jeux, téléphone, confiserie, etc.

1.2. Coefficient multiplicateur et taux de Marge Brute

Les prix facturés sont établis par le cafetier en appliquant un coefficient multiplicateur au prix de revient HT des différents produits servis. Ce coefficient, spécifique à chaque type de produit, sera d'autant plus élevé que le produit nécessite une préparation importante

En moyenne, ce coefficient est estimØ par les professionnels à **3,5.**

Le taux de marge brute (CA HT – Achat matière première consommée / CA HT) s'élève en moyenne à : 70%.

1.3. Les Ratios moyens des cafØs tabacs (en fonction de la taille de l'entreprise)

- Marge brute en % du CA	69 à 72 %
- Charge de personnel	4 à 16 %[1]
- Cotisations exploitant	5 à 9 %
- Résultat d'exploitant	25 à 30 %
- Effectif moyen (exploitant inclus)	1 à 4%

[1] % croissant avec le chiffre d'affaires

1.4. Les indicateurs

- CA restauration / nombre de couverts à Couvert moyen
- CA bar / nombre de consommation à Consommation moyenne
- CA / effectif équivalent temps plein
- Taux Marge Brute
- Coefficient multiplicateur moyen

2/ LE TABLEAU DE BORD

Le tableau de bord est un instrument d'information de gestion permettant à l'aide de quelques indicateurs :

- de mesurer chaque mois l'évolution de votre activité et de votre résultat,
- de détecter les points faibles
- de prendre des décisions correctives

Il permet de contrôler la réalisation de vos objectifs.

CONCLUSION

Accompagnant les cafés -bars- restaurants depuis de longues années, nous sommes à vos côtés pour mettre en place les outils de gestion au sein de votre entreprises et notamment un tableau de bord d'exploitation.

Nous sommes à votre disposition pour vous donner tout complément d'informations que vous souhaiteriez obtenir.